



NEWS RELEASE

2019.2.25

豚骨も、焦がしたら、うまかった。

「日清ラ王 焦がし激辛豚骨」を2019年3月11日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長:安藤 徳隆）は、「日清ラ王 焦がし激辛豚骨」を3月11日(月)に全国で新発売します。

“激辛焦がしマー油”と“山椒練りこみ麺”が織りなす重層的な辛さ



1992年に発売した「日清ラ王」は、麺、スープ、具材すべてにこだわった“ラーメンの王様”の名にふさわしい商品で、時代の変化に合わせて弊社の最新、最高の技術を取り入れ進化を続けています。昨年、“ラーメン店では味わうことのできないおいしさ”をコンセプトに発売した「日清ラ王 焦がし醤油」「日清ラ王 焦がし味噌」は、焦がした香ばしいスープと“山椒練りこみ麺”による新感覚の味わいが大変ご好評をいただいています。

今回、第3弾として発売する「日清ラ王 焦がし激辛豚骨」は、一口目に感じる“激辛焦がしマー油”の突き抜ける香ばしい辛さと、あとから口の中に広がるコク深い豚骨のうまみが特長の商品です。噛むほどにほのかなシビれを感じる“山椒練りこみ麺”は、奥深い味わいのスープと相性が抜群です。

香ばしい辛さ、豚骨の旨み、花椒のシビれが織りなす重層的な味わいを、ぜひご堪能ください。



■商品特長

麺 : 3層ストレートノンフライ製法*による“まるで、生めん。”のようなコシとつるみ、もっちりとした食感の太麺に山椒の粉末を練りこんだ“山椒練りこみ麺”。噛むほどに感じるほのかなシビレが特長です。

スープ : 豚骨をベースに鶏のうまみを合わせたコク深い味わいのダブルスープ。焙煎ごまペーストとマー油に唐辛子オイルを合わせた“激辛焦がしマー油”が、辛さと香ばしさのアクセントを加えます。

具材 : ミンチ肉、キャベツ、青ネギ。

* 3層麺製法、ストレート麺製法の2つの技術を組み合わせた弊社独自の製法です。

①3層麺製法 … 3層構造の内層と外層に異なる配合を用いることで、それぞれに異なる食感を持たせることができます。

②ストレート麺製法… 従来の縮れた麺と異なり、生麺のようなストレート感が表現できます。

■商品概要

商品名	日清ラ王 焦がし激辛豚骨
内容量	120g (麺 75g)
JANコード	4902105245972
ITFコード	14902105245979
食数 / 荷姿	1ケース 12食入
希望小売価格	220円 (1食/税別)
発売日	2019年3月11日(月)
発売地区	全国